MS23F301T**
MS23F302T**

Horno de microondas

Instrucciones y guía de cocción para el usuario

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung. Para que le podamos brindar un servicio más completo, registre su producto en

www.samsung.com/register

Tenga en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas de servicio para explicar el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o realizar tareas de limpieza o mantenimiento.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.

SAMSUNG

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 1 8/6/2013 12:04:35 PM

información sobre seguridad

USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Acaba de comprar un horno de microondas SAMSUNG. Las instrucciones para el usuario contienen información útil acerca de cómo cocinar con el horno de microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios y recipientes de cocina adecuados
- Sugerencias útiles para cocinar
- Sugerencias de cocción

LEYENDA DE LOS SÍMBOLOS E ICONOS

⚠ ADVERTENCIA	Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar **graves lesiones en las personas e incluso, provocar la muerte**.
⚠ PRECAUCIÓN	Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar **lesiones leves en las personas o daños en la propiedad**.

Advertencia: peligro de incendio	Advertencia: superficie caliente
Advertencia: electricidad	Advertencia: material explosivo
NO intentar.	NO tocar.
NO desarmar.	Seguir las instrucciones fielmente.
Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.	Asegúrese de que el aparato tenga conexión a tierra para evitar una descarga eléctrica.
Comuníquese con el Centro de Servicio Técnico para obtener ayuda.	Nota
Importante	

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA CON DETENIMIENTO Y CONSERVE PARA FUTURAS CONSULTAS.

Asegúrese de cumplir en todo momento estas precauciones de seguridad.

Antes de utilizar el horno, asegúrese de que se cumplan las siguientes instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA (función de microondas solamente)

- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o las trabas de la puerta están dañadas, el horno no debe utilizarse hasta que hayan sido reparadas por una persona competente.
- **ADVERTENCIA:** Es peligroso para cualquier persona que no sea alguien competente realizar cualquier tarea de reparación o mantenimiento que implique quitar una cubierta que brinde protección contra la energía irradiada por el microondas.
- **ADVERTENCIA:** Los líquidos y demás alimentos no deben calentarse en recipientes sellados ya que pueden explotar.
- Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico solamente.

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 2 8/6/2013 12:04:37 PM

- **ADVERTENCIA:** Solo permita que un niño utilice el horno sin supervisión cuando le haya dado las instrucciones correctas para que el niño pueda utilizarlo de manera segura y cuando comprenda los peligros del uso indebido.
- **ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas sin experiencia si están bajo supervisión o reciben las instrucciones con respecto al uso del electrodoméstico de manera segura y si comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años de edad y estén bajo supervisión.
- Solo se deben utilizar utensilios adecuados para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes plásticos o de papel, esté atento al horno ante la posibilidad de un incendio.
- El horno de microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas de vestir y calentar almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos y elementos similares puede provocar el riesgo de lesiones, explosiones o incendios.
- En caso de observar humo, apague o desenchufe el electrodoméstico y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
- **ADVERTENCIA:** El calentamiento de bebidas puede tener como resultado un retraso en el punto de ebullición, por lo tanto debe tener cuidado al manipular el recipiente.
- **ADVERTENCIA:** El contenido de biberones y frascos de alimento para bebé deben revolverse o agitarse y siempre debe verificarse la temperatura antes de consumirlos, a fin de evitar quemaduras.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos de microondas ya que pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de funcionar.
- El horno debe limpiarse con regularidad y se debe eliminar cualquier resto de alimentos.
- No mantener el horno limpio podría derivar en el deterioro de la superficie y afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico, y tal vez provocar una situación peligrosa.
- El electrodoméstico no es apto para ser instalado en vehículos de carretera, casas rodantes y otros similares.

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 3 8/6/2013 12:04:37 PM

- El uso de este electrodoméstico no es apto para personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o hayan recibido instrucción sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser remplazado por el fabricante, el agente de servicio técnico o personas similares calificadas a fin de evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en recipientes sellados ya que pueden explotar.
- El electrodoméstico no debe limpiarse con chorro de agua.
- Este horno se debe colocar en la dirección y altura apropiadas para permitir un fácil acceso a la cavidad y al área de control.
- Antes de utilizar el horno por primera vez, se lo debe operar con agua durante 10 minutos y luego utilizarlo.
- Si el horno genera un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchufe de inmediato la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.
- El horno de microondas debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe.
- El microondas está pensado para ser utilizado sobre la encimera solamente, no debe colocarse en un armario.

⚠ ADVERTENCIA (función de microondas solamente) - Opcional

- **ADVERTENCIA:** Cuando el electrodoméstico se utilice en el modo Combinado, los niños solo deben usarlo bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.
- Durante el uso, el electrodoméstico se calienta. Se debe tener la precaución de evitar tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- No debe utilizarse un limpiador a vapor.

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 4 8/6/2013 12:04:37 PM

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de reemplazar la bombilla de luz para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

ADVERTENCIA: El electrodoméstico y las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Se debe tener la precaución de evitar tocar los elementos calentadores. Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados a menos que estén bajo supervisión continua.

Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas sin experiencia si están bajo supervisión o reciben las instrucciones con respecto al uso del electrodoméstico de manera segura y si comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas de metal filosas para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que podrían rayar la superficie, lo cual puede provocar que el vidrio se haga añicos.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.

La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.

Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad.

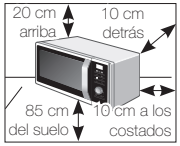
Los electrodomésticos no están diseñados para ser puestos en funcionamiento por medio de temporizadores o sistemas de control remoto externos.

Este producto es un equipo ISM grupo 2 clase B. La definición del grupo 2 abarca a todos los equipos ISM en los que la energía de radiofrecuencia se genera intencionalmente y/o se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de materiales y equipos EDM y de soldadura de arco. Se consideran equipos de clase B a los equipos aptos para uso doméstico y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro eléctrico de baja tensión que abastezca edificios usados con fines domésticos.

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 5 8/6/2013 12:04:37 PM

INSTALACIÓN DEL HORNO DE MICROONDAS

Coloque el horno en una superficie plana 85 cm por encima del suelo. La superficie debe ser lo suficientemente resistente como para soportar el peso del horno.



1. Cuando instale el horno, asegúrese de que la ventilación sea la adecuada, deje un espacio de al menos 10 cm (4 pulgadas) detrás y a los costados del horno y 20 cm (8 pulgadas) hacia arriba.
2. Quite todo el material de embalaje que está dentro del horno.
3. Instale el anillo y el plato giratorio. Verifique si el plato giratorio rota libremente. (Modelos con plato giratorio solamente)
4. Este horno de microondas debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe.

- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, el agente de servicio técnico o personas similares calificadas a fin de evitar riesgos. Por seguridad personal, enchufe el cable en un tomacorriente de CA conectado a tierra.
- No instale el horno de microondas en lugares calurosos ni húmedos como cerca de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones eléctricas del horno y los cables prolongadores que se utilicen deben ser iguales al cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y la traba de la puerta con un paño húmedo antes de usar el horno de microondas por primera vez.

LIMPIEZA DEL HORNO DE MICROONDAS

Las siguientes partes del horno deben limpiarse con regularidad para evitar que se acumule grasa y restos de alimentos:

- Superficies internas y externas
- Puerta y trabas de la puerta
- Anillos y plato giratorio (Modelos con plato giratorio solamente)

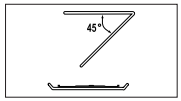
- **SIEMPRE** asegúrese de que las trabas de la puerta estén limpias y de que la puerta cierre adecuadamente.
- No mantener el horno limpio podría derivar en deterioro de la superficie y afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico, y tal vez provocar una situación peligrosa.

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 6 8/6/2013 12:04:38 PM

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua jabonosa tibia. Enjuague y seque.
2. Quite las salpicaduras o manchas de la superficie interior del hornocon un paño con jabón. Enjuague y seque.
3. Para aflojar restos de alimentos endurecidos y eliminar olores, coloque una taza de jugo de limón diluido en el horno y caliente durante diez minutos a potencia máxima.
4. Lave el plato apto para lavavajillas siempre que sea necesario.

- **NO** derrame agua en las ventilaciones. **NUNCA** utilice productos abrasivos ni solventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar las trabas de la puerta para asegurarse de que las partículas no:
  - Se acumulen
  - Impidan que la puerta se cierre correctamente
- **Limpie** la cavidad del horno de microondas después de cada uso con una solución de detergente suave, pero espere a que el horno se enfríe antes de limpiarlo a fin de evitar lesiones.

Al limpiar la parte superior dentro de la cavidad, es conveniente girar el calentador hacia abajo 45° y limpiarlo. (Modelos con calentador colgante solamente)



ALMACENAMIENTO Y REPARACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

Se deben seguir algunas instrucciones simples al almacenar o realizar reparaciones en el horno. No se debe utilizar el horno si la puerta o las trabas de la puerta están dañadas:

- Bisagras rotas
- Trabas deterioradas
- Cubiertas del horno deformadas/dobladas

Las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico calificado especializado en microondas.

- **NUNCA** retire la cubierta exterior del horno. Si el horno presenta fallas y requiere servicio técnico, o si tiene dudas sobre su funcionamiento:
  - Desenchúfelo del tomacorriente
  - Comuníquese con el centro de servicio de posventa más cercano
- Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y libre de polvo.

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 7 8/6/2013 12:04:38 PM

Motivo: El polvo y la humedad pueden afectar negativamente las piezas operativas del horno.

- El horno de microondas no está diseñado para uso comercial.
- La bombilla de luz no debe ser reemplazada por el usuario por cuestiones de seguridad. Comuníquese con el servicio de atención al cliente de Samsung más cercano para que un ingeniero calificado se acerque a reemplazar la bombilla.

⚠ ADVERTENCIA				
Solo se debe permitir que el personal calificado realice modificaciones o reparaciones en el electrodoméstico.	✓	✓	✓	✓
No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes sellados con la función de microondas.	✓	✓	✓	✓
Por seguridad, no use limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores a chorro de vapor.	✓	✓	✓	✓
No instale este electrodoméstico cerca de una estufa o material inflamable; en un lugar húmedo, grasoso o lleno de polvo, ni tampoco en un lugar expuesto a luz solar directa o agua o en el que puedan haber fugas de gas; ni sobre una superficie desnivelada.	✓	✓	✓	✓
El electrodoméstico debe estar conectado correctamente a tierra de acuerdo con los códigos locales y nacionales.	✓	✓	✓	✓
Retire todas las sustancias extrañas como polvo o agua de los terminales y puntos de contacto del enchufe con un paño seco regularmente.	✓	✓	✓	✓
No tire ni doble excesivamente el cable de alimentación ni le coloque encima objetos pesados.	✓	✓	✓	✓
En caso de producirse una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile de inmediato sin tocar el enchufe de alimentación.	✓	✓	✓	✓
No toque el enchufe de alimentación con las manos húmedas.	✓	✓	✓	✓
No desenchufe la alimentación para apagar el electrodoméstico mientras una operación esté en curso.	✓	✓	✓	✓
No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si alguna sustancia extraña, como por ejemplo agua, ingresa en el electrodoméstico, desenchufe la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
No aplique presión excesiva ni golpee el electrodoméstico.	✓	✓	✓	✓
No coloque el horno sobre un objeto frágil como un fregadero o un objeto de vidrio.	✓	✓		
No utilice benceno, diluyente, alcohol, limpiadores a vapor o alta presión para limpiar el electrodoméstico.	✓	✓	✓	✓
Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente de alimentación coincidan con las especificaciones del producto.	✓	✓		✓
Enchufe la alimentación al tomacorriente de la pared con firmeza. No utilice adaptadores múltiples, cables de extensión ni transformadores eléctricos.	✓	✓	✓	
No cuelgue el cable de alimentación sobre un objeto metálico ni lo inserte entre objetos o detrás del horno.	✓	✓	✓	
No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni un tomacorriente de pared flojo. Cuando se dañe el enchufe o el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 8 8/6/2013 12:04:43 PM

No vierta ni rocíe agua directamente sobre el horno.	✓	✓		
No coloque objetos sobre o dentro del horno ni sobre la puerta.	✓	✓	✓	
No rocíe materiales volátiles como insecticidas en la superficie del horno.	✓	✓		
No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado al calentar platos o bebidas que contengan alcohol ya que este se evapora y puede entrar en contacto con alguna parte caliente del horno.	✓		✓	✓
Mantenga a los niños alejados de la puerta cuando la abra o la cierre ya que podría golpearlos o pillarles los dedos.	✓	✓	✓	✓
ADVERTENCIA: Calentar bebidas en el microondas puede retrasar el punto de ebullición; por lo tanto, se debe tener mucho cuidado al manipular el recipiente. Para evitar esta situación, SIEMPRE deje pasar al menos 20 segundos después de que el horno se haya apagado para que la temperatura pueda estabilizarse. Revuelva mientras calienta, si es necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar. En caso de escaldaduras, siga estas instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS: • Sumerja el área escaldada en agua fría durante al menos 10 minutos. • Cúbrala con un vendaje limpio y seco. • No se aplique cremas, aceites ni lociones.	✓	✓	✓	✓

⚠ PRECAUCIÓN				
Solo utilice utensilios aptos para hornos de microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajilla con bordes dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico. Motivo: Pueden provocar chispas o arcos eléctricos y dañar el horno.	✓		✓	✓
No utilice el horno de microondas para secar papeles o ropa.	✓		✓	✓
Utilice tiempos más cortos para menores cantidades de comida a fin de evitar sobrecalentarla o quemarla.	✓		✓	✓
No sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en agua y mantenga el cable alejado del calor.	✓	✓		
Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos de microondas ya que pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de funcionar. Tampoco deben calentarse botellas, jarras o recipientes herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc.			✓	✓
No cubra las ranuras de ventilación con paños o papel. Pueden prenderse fuego debido al aire caliente que sale del horno. El horno también puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente, y permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.	✓		✓	
Siempre use guantes para horno al sacar un plato del horno para evitar quemarse accidentalmente.			✓	
Revuelva el líquido durante y después del calentamiento y déjelo reposar por al menos 20 segundos después de calentarlo para evitar el retraso en el punto de ebullición.			✓	
Guarde cierta distancia respecto del horno al abrir la puerta para evitar escaldaduras por el aire o el vapor que sale.			✓	
No haga funcionar el horno de microondas cuando está vacío. El horno de microondas se apaga automáticamente por 30 minutos por motivos de seguridad. Recomendamos colocar un vaso de agua dentro del horno en todo momento para absorber la energía de microondas en caso de que el horno se encienda accidentalmente.	✓			✓

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 9 8/6/2013 12:04:46 PM

★	Instale el horno dejando los espacios libres establecidos en este manual. (Consulte Instalación del horno de microondas).	✓		✓
★	Tenga cuidado al conectar otros electrodomésticos a los tomacorrientes cercanos al horno.	✓	✓	✓

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS. (FUNCIÓN DE MICROONDAS SOLAMENTE)

No respetar las siguientes precauciones de seguridad podría ocasionar una exposición nociva a la energía irradiada por el microondas.

(a) Bajo ninguna circunstancia se debe intentar poner el horno en funcionamiento con la puerta abierta ni alterar las trabas de seguridad (pestillos de la puerta) ni insertar algo en los orificios de dichas trabas.

(b) NO coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumulen alimentos o residuos de limpiadores en las superficies de sellado. Asegúrese de que la puerta y las superficies de sellado de la puerta estén limpias; para ello, páseles un paño húmedo después de usar el horno y luego uno seco y suave.

(c) NO ponga el horno en funcionamiento si está averiado hasta que haya sido reparado por un técnico calificado especializado en microondas y capacitado por el fabricante. Es de especial importancia que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en:

(1) la puerta (doblada)

(2) las bisagras de la puerta (rotas o sueltas)

(3) las trabas de la puerta y las superficies de sellado

(d) El horno no debe ser regulado ni reparado por nadie que no sea un técnico debidamente calificado especializado en microondas y capacitado por el fabricante.

Samsung le aplicará un cargo por reemplazar un accesorio o por reparar un defecto cosmético si el daño de la unidad o el daño/pérdida del accesorio es causado por el cliente. En esta cláusula se incluyen:

(a) Puerta, manija, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.

(b) Bandeja, guía giratoria, manguito de acoplamiento o estante de alambre rotos o faltantes.

- Utilice este electrodoméstico solo para el uso al que fue destinado según se describe en este manual de instrucciones. Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todos los problemas y situaciones que podrían ocurrir. Usted tiene la responsabilidad de usar el sentido común, de ser precavido y cuidadoso al instalar, mantener y manejar el electrodoméstico.
- Como las siguientes instrucciones de funcionamiento abarcan varios modelos, las características del horno de microondas pueden diferir ligeramente de las descritas en este manual y es probable que no todos los símbolos de advertencia sean pertinentes para su electrodoméstico. Si tiene preguntas o inquietudes, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano o busque ayuda e información en línea en www.samsung.com.
- Este horno de microondas está diseñado para calentar alimentos. Está diseñado para uso doméstico solamente. No caliente ningún tipo de productos textiles o cojines rellenos con granos, que podrían causar quemaduras o incendios. El fabricante no será responsable por los daños ocasionados por el uso incorrecto o indebido del electrodoméstico.
- No mantener el horno en condiciones de limpieza podría derivar en el deterioro de la superficie y afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico, y tal vez provocar una situación peligrosa.

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 10 8/6/2013 12:04:46 PM

contenido

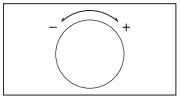
Guía de búsqueda rápida.....11
Funciones del horno.....12
Horno.....12
Panel de control.....12
Accesorios.....13
Uso del horno.....13
Cómo funciona un horno de microondas.....13
Verificar que el horno funciona correctamente.....14
Configuración de la hora.....14
Cocinar/Recalentar.....15
Ajuste del tiempo de cocción.....15
Niveles de potencia.....15
Detención de la cocción.....15
Configuración del modo de ahorro de energía.....16
Uso de la función Comida saludable.....16
Uso de los programas de comida saludable: verduras y cereales.....16
Uso de los programas de comida saludable: aves y pescado.....17
Uso de la función de descongelamiento automático.....18
Uso de los programas de descongelamiento automático.....18
Uso de la función de comidas preparadas.....18
Uso de los programas de comidas preparadas.....19
Guía de cocción al vapor (Sólo modelos MS23F301TF*, MS23F302TF*).....19
Uso de la función de desodorización.....21
Uso de la función de memorizar.....21
Uso de los programas memorizados.....21
Desconexión de la alarma.....21
Traba de seguridad de su horno de microondas.....22
Guía de recipientes y utensilios de cocina.....22
Guía de cocción.....23
Resolución de problemas y códigos de error.....29
Resolución de problemas.....29
Código de error.....29
Especificaciones técnicas.....30

guía de búsqueda rápida

Si desea cocinar un alimento.

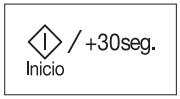
1. Coloque los alimentos en el horno.
   Seleccione el nivel de potencia adecuado presionando el botón **Microondas** (🍲) una o más veces.

2. Seleccione el tiempo de cocción girando la **perilla de disco** según sea necesario.



3. Presione el botón **Inicio/+30seg.** (⏀).

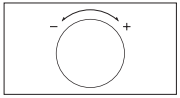
   Resultado: Comienza la cocción. El horno emite una señal sonora 4 veces cuando finaliza la cocción.



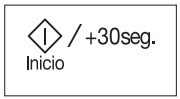
Si desea descongelar automáticamente un alimento.

1. Coloque los alimentos congelados en el horno.
   Presione el botón **Descongelado** (❄❄) una vez.
   La pantalla mostrará “0”

2. Seleccione el peso girando la **perilla de disco** según sea necesario.

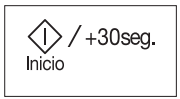


3. Presione el botón **Inicio/+30seg.** (⏀).



Si desea agregar otros 30 segundos.

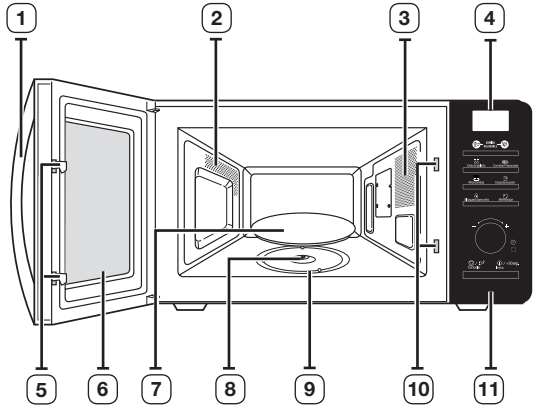
Deje los alimentos en el horno.
Presione el botón **+30seg.** una o más veces por cada 30 segundos adicionales que desea agregar.



MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 11 8/6/2013 12:04:47 PM

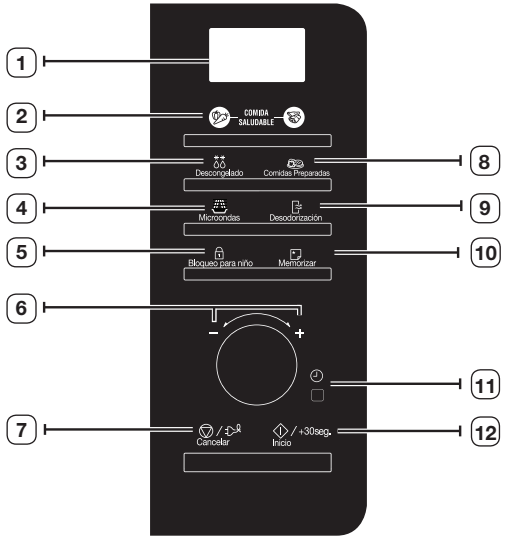
funciones del horno

HORNO



1. MANIJA DE LA PUERTA
2. ORIFICIOS DE VENTILACIÓN
3. LUZ
4. PANTALLA
5. TRABAS DE LA PUERTA
6. PUERTA
7. PLATO GIRATORIO
8. MANGUITO DE ACOPLAMIENTO
9. ANILLO GIRATORIO
10. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD
11. PANEL DE CONTROL

PANEL DE CONTROL



1. PANTALLA
2. BOTÓN COMIDA SALUDABLE
3. BOTÓN DESCONGELADO
4. BOTÓN MICROONDAS
5. BOTÓN BLOQUEO PARA NIÑO
6. PERILLA DE DISCO (PESO/PORCIÓN/TIEMPO)
7. BOTÓN CANCELAR
8. BOTÓN COMIDAS PREPARADAS
9. BOTÓN DESODORIZACIÓN
10. BOTÓN MEMORIZAR
11. BOTÓN DE CONFIGURACIÓN DE RELOJ
12. BOTÓN INICIO/+30SEG.

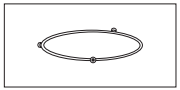
MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 12 8/6/2013 12:04:48 PM

ACCESORIOS

Dependiendo del modelo que haya adquirido, se suministran varios accesorios que se pueden utilizar de diversas maneras.

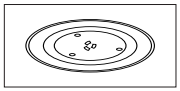
1. **Anillo giratorio**, se coloca en el centro del horno.

   Propósito: El anillo giratorio es el soporte del plato giratorio.



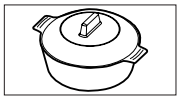
2. **Plato giratorio**, se coloca sobre el anillo con el accesorio central sobre el manguito de acoplamiento.

   Propósito: El plato giratorio sirve como la principal superficie de cocción; puede retirarse fácilmente para la limpieza.



3. **Vaporera,** consultar páginas 19 a 21. (Sólo modelos MS23F301TF*, MS23F302TF*)

   Propósito: Vaporera de plástico cuando se usa la función de cocción al vapor.



NO haga funcionar el horno de microondas sin el anillo y el plato giratorio.

uso del horno

CÓMO FUNCIONA UN HORNO DE MICROONDAS

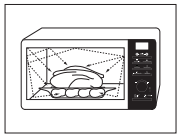
El microondas consiste en ondas electromagnéticas de alta frecuencia; la energía liberada permite que los alimentos se cocinen o se recalienten sin que pierdan la forma ni el color.

Puede usar el horno de microondas para:

- Descongelamiento (manual y automático)
- Cocinar
- Recalentar

Principio de cocción.

1. Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen de manera uniforme a medida que los alimentos giran en el plato. De esta manera, los alimentos se cocinan de forma pareja.
2. Las microondas son absorbidas por los alimentos hasta una profundidad de aproximadamente 1 pulgada (2,5 cm). La cocción continúa ya que el calor se disipa dentro de los alimentos.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades de los alimentos:
   - Cantidad y densidad
   - Contenido de agua
   - Temperatura inicial (refrigerada o no)



Como el centro de los alimentos se cocina por disipación del calor, la cocción continúa aún después de retirar los alimentos del horno. Por lo tanto, deben respetarse los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este folleto para garantizar:

- Cocción pareja de los alimentos bien al centro
- La misma temperatura en todo el alimento

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 13 8/6/2013 12:04:49 PM

VERIFICAR QUE EL HORNO FUNCIONA CORRECTAMENTE

El siguiente procedimiento sencillo le permite verificar que el horno funcione correctamente en todo momento.
Abra la puerta del horno tirando de la manija en el lado derecho de la puerta. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio. Luego, cierre la puerta.

1. Presione el botón **Microondas** (≋).

Resultado: Se muestra la indicación 800 W (potencia máxima de cocción).

2. Programe un tiempo de 4 a 5 minutos girando la **perilla de disco** y presione el botón **Inicio/+30seg.** (◇/).

Resultado: La luz del horno se enciende y el plato giratorio comienza a rotar.

1) Comienza la cocción y cuando finaliza el horno emite una señal sonora 4 veces.
2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora actual.

El horno debe estar enchufado a un tomacorriente adecuado. El plato giratorio debe estar colocado en el horno. Si se utiliza otro nivel de potencia diferente al máximo, el agua demora más tiempo en hervir.

CONFIGURACIÓN DE LA HORA

Su microondas tiene un reloj incorporado. Cuando haya corriente eléctrica, aparecerá automáticamente ":0", "88:88" o "12:00" en la pantalla. Configure la hora actual. La hora se puede mostrar en formato de 12 o 24 horas. Debe ajustar el reloj:

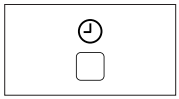
- Cuando instala su horno de microondas por primera vez
- Después de un corte de energía eléctrica

No olvide reajustar el reloj cuando pasa del horario de verano al horario de invierno y viceversa.

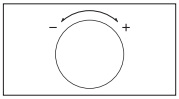
Función de ahorro de energía automático
Si no selecciona ninguna función cuando el electrodoméstico se encuentra en medio de la configuración o en estado de cancelación temporal, la función se cancela y el reloj se muestra después de 25 minutos. La lámpara del horno se apaga después de 5 minutos si la puerta queda abierta.

1. Para mostrar la hora en...

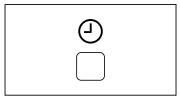
formato de 24 horas
formato de 12 horas
Presione el botón **Reloj** (🕘) una o dos veces.



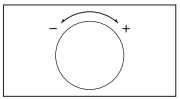
2. Gire la **perilla de disco** para ajustar la **hora**.



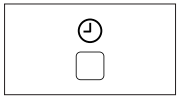
3. Presione el botón **Reloj** (🕘).



4. Gire la **perilla de disco** para ajustar los **minutos**.



5. Presione el botón **Reloj** (🕘).



MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 14 8/6/2013 12:04:49 PM

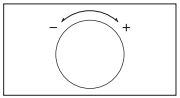
COCINAR/RECALENTAR

El siguiente procedimiento explica cómo cocinar o recalentar alimentos. SIEMPRE verifique sus parámetros de cocción antes de alejarse del horno. Primero, coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Luego, cierre la puerta.

1. Presione el botón **Microondas** (≋).

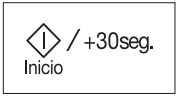
Resultado: Se muestra la indicación 800 W (potencia de cocción máxima): Seleccione el nivel de potencia adecuado presionando el botón **Microondas** (≋) nuevamente hasta que se muestre el vatiaje correspondiente. Consulte la tabla de niveles de potencia.

2. Programe el tiempo de cocción girando la **perilla de disco**.



Resultado: Aparece el tiempo de cocción.

3. Presione el botón **Inicio/+30seg.** (◇).



Resultado: Se enciende la luz del horno y el plato giratorio comienza a girar.

1) Comienza la cocción y cuando finaliza el horno emite una señal sonora 4 veces.
2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces. (una vez cada minuto)
3) Aparece de nuevo la hora actual.

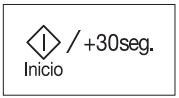
Nunca encienda el horno de microondas cuando está vacío.

Si desea calentar un plato durante un período breve a potencia máxima (800 W), también puede presionar simplemente el botón **+30seg.** una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno se iniciará de inmediato.

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Puede aumentar el tiempo de cocción presionando el botón **+30seg.** una vez por cada 30 segundos que desee agregar.

Presione el botón **+30seg.** una vez por cada 30 segundos que desee agregar.



NIVELES DE POTENCIA

Puede seleccionar entre los siguientes niveles de potencia.

Nivel de potencia	Salida
ALTA	800 W
MEDIA ALTA	600 W
MEDIA	450 W
MEDIA BAJA	300 W
DESCONGELAR (❄)	180 W
BAJA/MANTENER CALIENTE	100 W

Si selecciona un nivel de potencia más alto, debe reducir el tiempo de cocción.

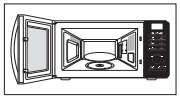
Si selecciona un nivel de potencia más bajo, debe aumentar el tiempo de cocción.

DETENCIÓN DE LA COCCIÓN

Puede detener la cocción en cualquier momento para controlar los alimentos.

1. Para detener temporalmente.

1) Abra la puerta.

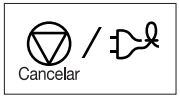


Resultado: Se detiene la cocción. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y presione el botón (◇) nuevamente.

2) Presione el botón **Cancelar** (▽).

Resultado: Se detiene la cocción. Para reanudar la cocción, presione nuevamente (◇).

2. Para detener completamente.
Presione el botón **Cancelar** (▽).



Resultado: Se detiene la cocción. Si desea cancelar los parámetros de cocción, presione el botón **Cancelar** (▽) nuevamente.

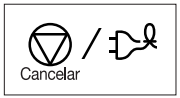
Pude cancelar cada ajuste antes de iniciarlo presionado el botón **Cancelar** (▽).

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 15 8/6/2013 12:04:50 PM

CONFIGURACIÓN DEL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

El horno cuenta con un modo de ahorro de energía. Esta característica ahorra electricidad cuando el horno no está en uso. El estado normal es en modo de espera y se muestra el reloj cuando el horno no está en uso.

- Presione el botón **Ahorro de energía** ( ).
  Resultado: Se apaga la pantalla.
- Para cancelar el modo de ahorro de energía, abra la puerta; en la pantalla se muestra la hora actual. El horno está listo para ser utilizado.

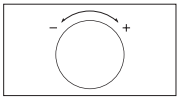


USO DE LA FUNCIÓN COMIDA SALUDABLE

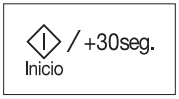
La función Comida saludable tiene 16 tiempos de cocción preprogramados. No debe ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia. Puede ajustarlos girando la perilla de disco.
Primero, coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de alimento que desee cocinar presionando el botón **COMIDA SALUDABLE** ( ) o **COMIDA SALUDABLE** ( ) una o más veces.

2. Seleccione el tamaño de la porción girando la **perilla de disco**. (Consulte la tabla que se encuentra al costado.)



3. Presione el botón **Inicio/+30seg.** ( ).
Resultado: Comienza la cocción. Cuando finaliza:
1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora actual.



Use solo recipientes aptos para microondas.

USO DE LOS PROGRAMAS DE COMIDA SALUDABLE: VERDURAS Y CEREALES

La siguiente tabla presenta los 10 programas automáticos de dieta saludable para cocinar verduras o cereales. Contiene las cantidades, los tiempos de reposo y recomendaciones adecuadas.
Los programas 1-10 funcionan con energía de microondas solamente.

Código	Tipo de alimento	Porción (g)	Tiempo de reposo (min.)	Recomendaciones
1	Brócoli	250 500	1-2	Enjuagar y limpiar el brócoli fresco y preparar las flores. Colocar uniformemente en un bol de vidrio con tapa. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g, y 60-75 ml (4-5 cucharadas) para 500 g. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con el recipiente tapado. Revolver después de la cocción.
2	Zanahorias	250	1-2	Enjuagar y limpiar la zanahorias y cortar en rebanadas parejas. Colocar uniformemente en un bol de vidrio con tapa. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con el recipiente tapado. Revolver después de la cocción.
3	Ejotes	250	1-2	Enjuagar y limpiar los ejotes. Colocar uniformemente en un bol de vidrio con tapa. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con el recipiente tapado. Revolver después de la cocción.
4	Espinaca	150	1-2	Enjuagar y limpiar las espinacas. Colocar en un bol de vidrio con tapa. No incorporar agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con el recipiente tapado. Revolver después de la cocción.

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 16 8/6/2013 12:04:51 PM

Código	Tipo de alimento	Porción (g)	Tiempo de reposo (min.)	Recomendaciones
5	Mazorca	250 (1 pieza)	1-2	Enjuagar y limpiar las mazorcas y colocar en una fuente oval de vidrio. Cubrir con film transparente para microondas y pinchar el film.
6	Papas peladas	250 500	2-3	Lavar y pelar las papas y cortarlas en tamaños similares. Colocar en un bol de vidrio con tapa. Agregar 45-60 ml (3-4 cucharadas) de agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con el recipiente tapado.
7	Arroz integral (Dar un hervor)	125	5-10	Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar el doble de cantidad de agua fría (1/4 l). Cocinar con el recipiente tapado. Revolver antes de dejar reposar, salar e incorporar hierbas.
8	Macarrones de harina integral	125	1	Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar 1/2 l de agua hirviendo, una pizca de sal y revolver bien. Cocinar destapado. Revolver antes de dejar reposar y escurrir bien después.
9	Quinoa	125	1-3	Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar el doble de cantidad de agua fría (250 ml). Cocinar con el recipiente tapado. Revolver antes de dejar reposar, salar e incorporar hierbas.
10	Trigo integral	125	2-5	Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar el doble de cantidad de agua fría (250 ml). Cocinar con el recipiente tapado. Revolver antes de dejar reposar, salar e incorporar hierbas.

USO DE LOS PROGRAMAS DE COMIDA SALUDABLE: AVES Y PESCADO

La siguiente tabla presenta los 6 programas automáticos de dieta saludable para cocinar aves y pescado, las cantidades, los tiempos de reposo y recomendaciones adecuadas. Los programas 1-6 funcionan con energía de microondas solamente.

Código	Tipo de alimento	Porción (g)	Tiempo de reposo (min.)	Recomendaciones
1	Pechugas de pollo	300 (2 piezas)	2	Lavar las piezas y colocar en un plato de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio.
2	Pechuga de pavo	300 (2 piezas)	2	Lavar las piezas y colocar en un plato de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio.
3	Filetes de pescado fresco	300 (2 piezas)	1-2	Enjuagar el pescado y colocar en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio.
4	Filetes de salmón fresco	300 (2 piezas)	1-2	Enjuagar el pescado y colocar en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio.
5	Langostinos frescos	250	1-2	Enjuagar los langostinos en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio.
6	Trucha fresca	200 (1 pescado)	2	Colocar 2 pescados frescos enteros en un plato apto para horno. Agregar una pizca de sal, 1 cucharada de jugo de limón, hierbas. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio.

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 17 8/6/2013 12:04:53 PM

USO DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

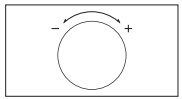
La función de descongelamiento automático permite descongelar carnes, aves y pescados. El tiempo de descongelamiento y el nivel de potencia se ajustan automáticamente.
Simplemente seleccione el programa y el peso.

Use solo recipientes aptos para microondas.

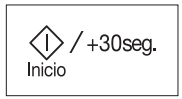
Primero, coloque los alimentos congelados en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Presione el botón **Descongelado** (). En la pantalla aparece “0” (Consulte la tabla que se encuentra al costado.)

2. Programe el peso del alimento girando la **perilla de disco**.
   Es posible configurar hasta un máximo de 1500 g.



3. Presione el botón **Inicio/+30seg.** ().



Resultado:

- Comienza el descongelamiento.
- El horno emite una señal sonora a la mitad del descongelamiento para recordarle que debe dar vuelta los alimentos.
- Presione nuevamente el botón () para finalizar el descongelamiento.

También puede descongelar los alimentos en forma manual. Para hacerlo, seleccione la función de cocción/recalentado del microondas con un nivel de potencia de 180 W. Consulte la sección titulada "Cocinar/Recalentar" en la página 15 para obtener más detalles.

USO DE LOS PROGRAMAS DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

La siguiente tabla presenta los diversos programas de descongelamiento automático, las cantidades, los tiempos de reposo y recomendaciones adecuadas. Quite todo tipo de material de envoltorio antes de descongelar. Coloque carnes, aves o pescados en un plato de cerámica.

Tipo de alimento		Tamaño de las porciones (g)	Tiempo de reposo (min.)	Recomendaciones
	Tipo de carne	200-1500	15-60	Proteger los bordes con papel de aluminio. Dar vuelta las piezas cuando el horno emita señales sonoras. Este programa es apropiado para carnes, como bistecs, costillas, carne molida, presas de pollo o pollos enteros o filetes de pescado.
	Carne de ave			
	Pescado			

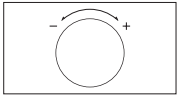
Seleccione la función de descongelamiento manual con un nivel de potencia de 180 W si desea descongelar el alimento manualmente. Para obtener más información sobre el descongelamiento manual y el tiempo de descongelamiento, consulte las páginas 27 y 28.

USO DE LA FUNCIÓN DE COMIDAS PREPARADAS

La función de comidas preparadas tiene 2 tiempos de cocción preprogramados. No debe ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia. Puede ajustar el número de porciones girando la perilla de disco. Primero, coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando presionando el botón **Comidas Preparadas** () una o más veces.

2. Seleccione el tamaño de la porción girando la **perilla de disco**. (Consulte la tabla que se encuentra al costado.)



MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 18 8/6/2013 12:04:54 PM

3. Presione el botón (⏀).

Resultado: Comienza la cocción. Cuando finaliza:

1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora actual.

Use solo recipientes aptos para microondas.

USO DE LOS PROGRAMAS DE COMIDAS PREPARADAS

La siguiente tabla presenta los diversos programas de recalentamiento automático de comidas preparadas, las cantidades, los tiempos de reposo y recomendaciones adecuadas. Estos programas funcionan con energía de microondas solamente.

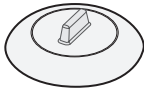
Código/ Alimento	Tamaño de las porciones (g)	Tiempo de reposo (min.)	Recomendaciones
1. Comida preparada fría	300-350 400-450	2-3	Colocar en un plato de cerámica y cubrir con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que constan de 3 componentes (por ej. carne con salsa, vegetales y una guarnición como papas, arroz o pasta).
2. Comida vegetariana fría	300-350 400-450	2-3	Colocar en un plato de cerámica y cubrir con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que constan de 2 componentes (por ej. espaguetis con salsa o arroz con verduras).

GUÍA DE COCCIÓN AL VAPOR (SÓLO MODELOS MS23F301TF*, MS23F302TF*)

La vaporera se basa en el principio de cocción al vapor y está diseñada para conseguir una cocción rápida y saludable en el horno de microondas Samsung.
Este accesorio es ideal para cocer arroz, pasta, verduras, etc, muy rápidamente y conservando los valores nutricionales.
El equipo para cocinar al vapor consta de 3 artículos:

Bol

Bandeja


Tapa

Todas las piezas resisten temperaturas desde -20 °C hasta 140 °C. Adecuadas para almacenar en el congelador. Pueden utilizarse por separado o conjuntamente.

CONDICIONES de USO:

No usar:
- para cocer alimentos con altos contenidos de azúcares y grasas.
- con las funciones de grill o de calor rotativo o en una placa de cocción.

Lave todas las piezas con agua jabonosa antes de usarlas por primera vez.

Para conocer los tiempos de cocción, consulte las instrucciones de la tabla de la página siguiente.

MANTENIMIENTO:

La vaporera puede lavarse en un lavaplatos.

Si la lava a mano, use agua caliente y detergente para vajillas. No use esponjas abrasivas.

Algunos alimentos (como los tomates) pueden decolorar el plástico. Esto es normal y no se debe a una falla de fabricación.

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 19 8/6/2013 12:04:55 PM

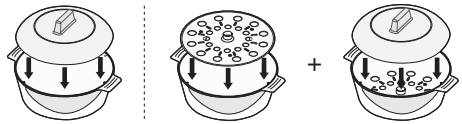
DESCONGELAMIENTO:

Coloque el alimento congelado en el bol sin la tapa. El líquido permanecerá en el parte inferior del bol y no dañará el alimento.

COCCIÓN:

Tipo de alimento	Porción (g)	Niveles de potencia (W)	Tiempo de cocción (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Manejo
Alcachofas	300 (1-2 unidades)	800	5-6	1-2	Bol con la bandeja + Tapa
	Instrucciones Limpiar y enjuagar las alcachofas. Colocar la bandeja en el bol. Distribuir las alcachofas en la bandeja. Agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con la tapa.				
Verduras frescas	300	800	4-5	1-2	Bol con la bandeja + Tapa
	Instrucciones Pesar las verduras (por ejemplo, brócoli, coliflor, zanahorias, pimientos) después de lavarlas, limpiarlas y cortarlas en tamaños similares. Colocar la bandeja en el bol. Distribuir las verduras en la bandeja. Agregar 2 cucharadas de agua. Cubrir con la tapa.				
Verduras congeladas	300	600	7-8	2-3	Bol con la bandeja + Tapa
	Instrucciones Colocar las verduras congeladas en el bol. Colocar la bandeja en el bol. Agregar 1 cucharada de agua. Cubrir con la tapa. Revolver bien después de la cocción y del tiempo de reposo				
Arroz	250	800	15-18	5-10	Bol + Tapa
	Instrucciones Colocar el arroz en el bol. Agregar 500 ml de agua fría. Cubrir con la tapa. Tras la cocción dejar reposar el arroz blanco 5 minutos, el arroz integral 10 minutos.				
Papas al horno	500	800	7-8	2-3	Bol + Tapa
	Instrucciones Pesar y lavar las papas y colocarlas en el bol. Agregar 3 cucharadas de agua. Cubrir con la tapa.				
Estofado (frío)	400	600	5-6	1-2	Bol + Tapa
	Instrucciones Colocar el estofado en el bol. Cubrir con la tapa. Revolver bien antes del tiempo de reposo.				
Sopa (fría)	400	800	3-4	1-2	Bol + Tapa
	Instrucciones Colocar en el bol. Cubrir con la tapa. Revolver bien antes del tiempo de reposo.				
Sopa congelada	400	800	8-10	2-3	Bol + Tapa
	Instrucciones Colocar la sopa congelada en el bol. Cubrir con la tapa. Revolver bien antes del tiempo de reposo.				
Dumpling congelado con relleno de mermelada	150	600	1-2	2-3	Bol + Tapa
	Instrucciones Humedecer la parte superior de los dumplings rellenos con agua fría. Poner 1-2 dumplings congelados lado a lado en el bol. Cubrir con la tapa.				
Compota de fruta	250	800	3-4	2-3	Bol + Tapa
	Instrucciones Pesar las frutas frescas (por ejemplo, manzanas, peras, ciruelas, chabacanos, mangos o piña) después de pelarlas, lavarlas y cortarlas en rodajas o cubos de tamaño similar. Colocar en el bol. Agregar 1-2 cucharadas de agua y 1-2 cucharadas de azúcar. Cubrir con la tapa.				

Manejo de la vaporera



Bol + Tapa Bol con la bandeja + Tapa

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 20 8/6/2013 12:04:55 PM

PRECAUCIONES:

- Tenga especial cuidado al abrir la tapa de la vaporera, ya que el vapor que escape puede estar muy caliente.
- Use guantes para horno cuando maneje la vaporera después de la cocción.

USO DE LA FUNCIÓN DE DESODORIZACIÓN

Utilice esta función después de cocinar alimentos olorosos o cuando haya un poco de humo en el interior del horno. Primero, limpie el interior.

Presione el botón **Deodorization (Desodorización)** (🖹) una vez finalizada la limpieza. Escuchará cuatro señales sonoras.

- El tiempo de desodorización especificado es de 5 minutos. Se aumenta en 30 segundos cada vez que se presiona el botón **+30seg.**.
- El tiempo máximo de desodorización es de 15 minutos.

USO DE LA FUNCIÓN DE MEMORIZAR

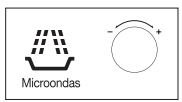
Si cocina o calienta a menudo el mismo tipo de platos, puede almacenar los tiempos de cocción y los niveles de potencia en la memoria del horno para que no deba ajustarlos cada vez.
Puede almacenar 2 ajustes diferentes.

Memorización de los ajustes.

1. **Para programar...** **Presione el botón (🖹).**

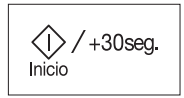
   Primer ajuste — Una vez (se muestra P1)
   Segundo ajuste — Dos veces (se muestra P2)

2. Configure el programa de cocción como de costumbre (tiempo de cocción y nivel de potencia) si es necesario.



3. Presione el botón (◇).

   Resultado: Se almacenan los ajustes en la memoria del horno.



USO DE LOS PROGRAMAS MEMORIZADOS

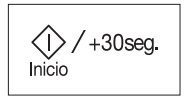
Primero, coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. **Para seleccionar...** **Presione el botón (🖹).**

   Primer ajuste — Una vez (se muestra P1)
   Segundo ajuste — Dos veces (se muestra P2)

2. Presione el botón (◇).

   Resultado: El alimento se cuece de acuerdo con el programa.



DESCONEXIÓN DE LA ALARMA

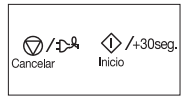
Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.

1. Presione los botones (▽) y (◇) al mismo tiempo.

   Resultado:

   - Se visualiza la siguiente indicación.

   - El horno no emite una señal sonora cada vez que se presiona un botón.

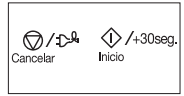


2. Para volver a conectar la alarma, presione los botones (▽) y (◇) nuevamente al mismo tiempo.

   Resultado:

   - Se visualiza la siguiente indicación.

   - El horno funciona nuevamente con la alarma activada.



MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 21 8/6/2013 12:04:56 PM

TRABA DE SEGURIDAD DE SU HORNO DE MICROONDAS

Su horno de microondas está equipado con un programa especial de seguridad para niños que permite trabar el horno de modo tal que ni los niños ni ninguna persona que no esté familiarizada con el horno pueda hacerlo funcionar accidentalmente.
El horno puede bloquearse en cualquier momento.

1. Presione el botón (🔒) durante un segundo.

Resultado:

- El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
- La pantalla indicará “L”.

Bloqueo para niño

2. Para desbloquear el horno, presione el botón (🔒) durante un segundo.

Resultado: Se puede usar el horno normalmente.

Bloqueo para niño

guía de recipientes y utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno de microondas, las microondas deben poder penetrar los alimentos, sin ser reflejadas ni absorbidas por el recipiente utilizado. Se debe tener cuidado al seleccionar el utensilio de cocina. Si el utensilio está rotulado como apto para microondas, no debe preocuparse. La siguiente tabla indica los diversos tipos de utensilios de cocina y detalla por qué y cómo deben usarse en un horno de microondas.

Utensilio de cocina	Apto para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Puede utilizarse en pequeñas cantidades para evitar que algunas partes del plato se cocinen de más. Se puede producir un arco eléctrico si el papel está demasiado cerca de la pared del horno o si se utiliza demasiado.
Plato para dorar	✓	No precalentar durante más de ocho minutos.
Porcelana y vajilla de barro	✓	La porcelana, cerámica, vajilla de barro con vidrio y la porcelana fría suelen ser aptas para hornos de microondas, a menos que estén decoradas con un ribete de metal.
Platos de cartón y poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados están envasados en estos recipientes.
Envases de comida rápida		
• Tazas de poliestireno	✓	Pueden utilizarse para calentar alimentos. El sobrecalentamiento puede provocar que el poliestireno se derrita.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden prenderse fuego.
• Papel reciclado o bordes de metal	✗	Pueden provocar un arco eléctrico.
Recipientes de vidrio		
• Vajilla para horno	✓	Puede utilizarse, a menos que esté decorada con un ribete de metal.
• Cristalería fina	✓	Puede utilizarse para calentar alimentos o líquidos. La cristalería delicada puede romperse o agrietarse si se calienta repentinamente.
• Frascos de vidrio	✓	Se debe retirar la tapa. Adecuado solo para calentar.
Metal		
• Recipientes	✗	Pueden provocar un arco eléctrico o un incendio.
• Ataduras de alambre de bolsas para freezer	✗	
Papel		
• Platos, vasos y servilletas de papel y papel de cocina	✓	Solo para una cocción corta o calentar los alimentos. También para absorber los excesos de humedad.
• Papel reciclado	✗	Pueden provocar un arco eléctrico.

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 22 8/6/2013 12:04:57 PM

Utensilio de cocina	Apto para microondas	Comentarios
Plástico		
• Envases	✓	Especialmente si es termoplástico resistente al calor. Algunos otros plásticos pueden deformarse o decolorarse a altas temperaturas. No utilice plástico de melamina.
• Film transparente	✓	Puede utilizarse para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al retirar el film, ya que puede liberar vapor caliente.
• Bolsas para freezer	✓✗	Solo si son aptas para horno o pueden hervirse. No deben ser herméticas. Pinche con un tenedor, si es necesario.
Papel encerado o parafinado	✓	Puede utilizarse para retener la humedad y evitar las salpicaduras.

✓ **: Recomendado** ✓✗ **: Tenga cuidado** ✗ **: Inseguro**

guía de cocción

MICROONDAS

La energía de microondas penetra verdaderamente en los alimentos, atraída y absorbida por el agua, los contenidos de grasa y azúcar. Las microondas provocan que las moléculas de los alimentos se muevan con rapidez. El movimiento veloz de estas moléculas crea fricción y el calor resultante cocina los alimentos.

COCCIÓN

Utensilios de cocina para la cocción en microondas: Los utensilios de cocina deben permitir que la energía de microondas los atraviese para lograr la máxima eficacia. Los metales, como el acero inoxidable, el aluminio y el cobre, reflejan las microondas, pero éstas pueden atravesar la cerámica, el vidrio, la porcelana y el plástico igual que el papel y la madera. Por eso los alimentos nunca deben cocinarse en recipientes de metal.

Alimentos apropiados para la cocción en microondas: Muchas clases de alimentos son apropiados para la cocción en microondas, incluso verduras frescas o congeladas, frutas, pastas, arroz, cereales, frijoles, pescados y carnes. Salsas, cremas, sopas, budines, conservas y chutneys también pueden cocinarse en un horno de microondas. En términos generales, la cocción en microondas es ideal para cualquier alimento que normalmente se prepararía sobre un hornillo. Para derretir mantequilla o chocolate, por ejemplo (consulte el capitulo con sugerencias, técnicas y consejos).

Cubrir durante la cocción: Cubrir los alimentos durante la cocción es muy importante, ya que el agua evaporada sube en forma de vapor y colabora en el proceso de cocción. Los alimentos pueden cubrirse de diferentes maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, una tapa plástica o film transparente apto para microondas.

Tiempos de reposo: Cuando la cocción haya terminado, el tiempo de reposo de los alimentos es importante para que la temperatura se nivele en el interior.

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un bol Pyrex de vidrio adecuado con tapa. Cubra el recipiente y cocine durante el tiempo mínimo, consulte la tabla. Continúe la cocción para obtener el resultado que usted prefiere. Revuelva dos veces durante la cocción y una vez después de cocinar. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Cubra el recipiente durante el tiempo de reposo.

Tipo de alimento	Porción (g)	Potencia (W)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Espinaca	150	600	4½-5½	2-3	Agregar 15 ml 1 cucharada) de agua fría.
Brócoli	300	600	9-10	2-3	Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua fría.
Chícharos	300	600	7½-8½	2-3	Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Ejotes	300	600	8-9	2-3	Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua fría.
Verduras varias (zanahorias/ chícharos/maíz)	300	600	7½-8½	2-3	Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría.

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 23 8/6/2013 12:04:57 PM

Guía de cocción para arroz y pasta

Arroz: Use un bol de vidrio Pyrex grande con tapa; el arroz duplica su volumen durante la cocción. Cocine con el recipiente tapado. Cuando finalice el tiempo de cocción, revuelva antes de dejarlo reposar, sale o incorpore hierbas y mantequilla.
Comentario: Es posible que el arroz no haya absorbido toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un bol de vidrio Pyrex grande. Agregue agua hirviendo, una pizca de sal y revuelva bien. Cocine destapado. Revuelva ocasionalmente durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y escurra bien después.

Tipo de alimento	Porción (g)	Potencia (W)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	250	800	16-17	5	Agregar 500 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250	800	21-22	5	Agregar 500 ml de agua fría.
Mezcla de arroz (arroz + arroz salvaje)	250	800	17-18	5	Agregar 500 ml de agua fría.
Mezcla de granos (arroz + cereal)	250	800	18-19	5	Agregar 400 ml de agua fría.
Pasta	250	800	11-12	5	Agregar 1000 ml de agua caliente.

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un bol Pyrex de vidrio adecuado con tapa. Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas) por cada 250 g a menos que se recomiende otra cantidad de agua, consulte la tabla. Cubra el recipiente y cocine durante el tiempo mínimo, consulte la tabla. Continúe la cocción para obtener el resultado que usted prefiere. Revuelva una vez durante la cocción y otra vez después de cocinar. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de la cocción.
Cubra el recipiente durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Sugerencia: corte las verduras frescas en trozos parejos. Mientras más pequeños los corte más rápido se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse a la potencia máxima del microondas (800 W).

Tipo de alimento	Porción (g)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Brócoli	250 500	4-4½ 7-7½	3	Preparar flores de tamaños parejos. Disponer los tallos en el centro.
Colecitas de Bruselas	250	5½-6½	3	Agregar 60-75 ml (5-6 cucharadas) de agua.
Zanahorias	250	4½-5	3	Cortar las zanahorias en rebanadas parejas.
Coliflor	250 500	5-5½ 8½-9	3	Preparar flores de tamaños parejos. Cortar las flores grandes por la mitad. Disponer los tallos en el centro.
Zapallitos italianos	250	3½-4	3	Cortar los zapallitos italianos por la mitad. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Cocinar hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250	3½-4	3	Cortar las berenjenas en rebanadas pequeñas y rociarlas con 1 cucharada de jugo de limón.
Poros	250	4½-5	3	Cortar los poros en rebanadas delgadas.

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 24 8/6/2013 12:04:57 PM

Tipo de alimento	Porción (g)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Hongos	125 250	1½-2 3-3½	3	Preparar hongos pequeños enteros o en rebanadas. No incorporar agua. Rociar con jugo de limón. Condimentar con sal y pimienta. Escurrir antes de servir.
Cebollas	250	5½-6	3	Cortar las cebollas en rebanadas o por la mitad. Agregar solo 15 ml (1 cucharada) de agua.
Pimiento	250	4½-5	3	Cortar los pimientos en rebanadas pequeñas.
Papas	250 500	4-5 7½-8½	3	Pesar las papas peladas y cortarlas en mitades o cuartos de tamaños similares.
Nabo	250	5-5½	3	Cortar el nabo en cubos pequeños.

RECALENTAMIENTO

El horno de microondas recalentará los alimentos en una fracción del tiempo que normalmente tardan los hornillos de los hornos convencionales.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. En la tabla de tiempos, se contemplan líquidos a temperatura ambiente entre +18 y +20 °C o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 °C.

Disponer y cubrir

Evite recalentar alimentos grandes, como un trozo de carne; tienden a cocinarse de más y a secarse antes de que el centro esté bien caliente. Se obtienen mejores resultados si se recalientan trozos pequeños.

Niveles de potencia y momentos en los cuales revolver

Algunos alimentos se pueden recalentar a una potencia de 800 W, mientras otros se deben recalentar a 600 W, 450 W o incluso 300 W.
Consulte las tablas para obtener ayuda. En general, es mejor recalentar los alimentos con un nivel de potencia bajo, si los alimentos son delicados, hay grandes cantidades o si tiende a recalentarse muy rápido (los picadillos, por ejemplo).
Revuelva bien o dé vuelta los alimentos mientras los recalienta para obtener mejores resultados. Cuando sea posible, revuelva otra vez antes de servir.
Preste especial atención cuando recaliente líquidos y alimentos para bebés. Para evitar que los líquidos hiervan y posibles escaldaduras, revuelva antes, durante y después de calentar. Consérvelos en el horno de microondas durante el tiempo de reposo.
Recomendamos poner una cuchara plástica o una varilla de vidrio en los líquidos. Evite calentar de más los alimentos (y así malograrlos).
Es preferible calcular menos tiempo de cocción del que corresponde y luego agregar más, de ser necesario.

Calentar y calcular tiempos de reposo

Cuando recalienta alimentos por primera vez, es útil tomar nota del tiempo que emplea, para referencia futura.
Siempre asegúrese de que todo el alimento recalentado esté bien caliente.
Deje que los alimentos reposen unos instantes después de recalentarlos, para permitir que la temperatura se nivele.
El tiempo de reposo recomendado después de recalentar oscila entre 2 y 4 minutos, a menos que se recomiende otro tiempo en la tabla.
Preste especial atención cuando recaliente líquidos y alimentos para bebés. Consulte además el capítulo con precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Siempre deje reposar los líquidos al menos 20 segundos una vez que el horno se haya apagado para que la temperatura se nivele. Revuelva mientras calienta, si es necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan y posibles escaldaduras, debe colocar una cuchara o una varilla de vidrio en las bebidas y revolver antes, durante y después de calentarlas.

Recalentar líquidos y alimentos

Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en esta tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

Tipo de alimento	Porción	Potencia (W)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 taza)	800	1-1½ 1½-2	1-2	Verter en la taza y recalentar sin tapar. Colocar la taza en el centro del plato giratorio. Conservar en el horno de microondas durante el tiempo de reposo y revolver bien.

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 25 8/6/2013 12:04:57 PM

Tipo de alimento	Porción	Potencia (W)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Sopa (fría)	250 g	800	3-3½	2-3	Colocar el alimento en un plato hondo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revolver bien después de recalentar. Revolver una vez más antes de servir.
Estofado (frío)	350 g	600	5½-6½	2-3	Poner el estofado en un plato hondo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revolver ocasionalmente mientras recalienta y una vez más antes de dejarlo reposar y servir.
Pasta con salsa (fría)	350 g	600	4½-5½	3	Colocar la pasta (por ejemplo, espaguetis o fideos de huevo) en un plato plano de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Revolver antes de servir.
Pasta rellena con salsa (fría)	350 g	600	5-6	3	Colocar la pasta rellena (por ejemplo, ravioles, tortellinis) en un plato hondo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revolver ocasionalmente mientras recalienta y una vez más antes de dejarlo reposar y servir.
Platos preparados (fríos)	350 g	600	5½-6½	3	Colocar una comida fría elaborada con 2 o 3 componentes en un plato de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas.

RECALENTAMIENTO DE ALIMENTO PARA BEBÉS

ALIMENTO PARA BEBÉS: Coloque el alimento en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva bien después de recalentar. Deje reposar 2 o 3 minutos antes de servir. Revuelva nuevamente y controle la temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30 y 40°C.

LECHE PARA BEBÉS: Vierta la leche en un biberón esterilizado. Recaliente destapado. Nunca caliente un biberón con la tetina puesta, ya que la botella puede explotar si se calienta en exceso. Agite bien antes de dejar reposar y una vez más antes de servir. Siempre verifique atentamente la temperatura de la leche o alimentos para bebés antes de dárselos al niño. Temperatura recomendada para servir: aprox. 37 °C

COMENTARIO: Es importante verificar la temperatura de los alimentos para bebés, en particular, antes de servirlos para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en la siguiente tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

Recalentar leche y alimentos para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en esta tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

Tipo de alimento	Porción	Potencia (W)	Tiempo	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Alimento para bebés (verduras + carne)	190 g	600	30 seg.	2-3	Verter el alimento en un plato hondo de cerámica. Cocinar con el recipiente tapado. Revolver después del tiempo de cocción. Dejar reposar durante 2 o 3 minutos. Antes de servir, revolver bien y verificar atentamente la temperatura.

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 26 8/6/2013 12:04:57 PM

Tipo de alimento	Porción	Potencia (W)	Tiempo	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Papillas para bebés (cereal + leche + fruta)	190 g	600	20 seg.	2-3	Verter el alimento en un plato hondo de cerámica. Cocinar con el recipiente tapado. Revolver después del tiempo de cocción. Dejar reposar durante 2 o 3 minutos. Antes de servir, revolver bien y verificar atentamente la temperatura.
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300	30-40 seg. 50 seg. hasta 1 min.	2-3	Revolver o agitar bien y verter en un biberón esterilizado. Colocar en el centro del plato giratorio. Cocinar destapado. Agitar bien y dejar reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agitar bien y verificar atentamente la temperatura.

DESCONGELAMIENTO MANUAL

Los microondas son una excelente manera de descongelar alimentos congelados. Descongelan suavemente los alimentos congelados en poco tiempo. Esto puede ser una gran ventaja, si de pronto llegan invitados inesperados.

Las aves congeladas deben descongelarse bien antes de la cocción. Retire todos los precintos de metal y quite todo el envoltorio para que el líquido descongelado se escurra.

Coloque los alimentos congelados en un plato sin tapa. Dé vuelta los alimentos en la mitad del proceso, escurra el líquido y quite los menudos lo antes posible.

Cada tanto, verifique los alimentos para asegurarse de que no se calienten. Si las partes más pequeñas y delgadas de los alimentos congelado comienzan a calentarse, puede envolverlas en tiras pequeñas de papel de aluminio para protegerlas mientras se descongelan.

En caso de que la superficie exterior del ave comenzara a calentarse, detenga el proceso de descongelamiento y deje reposar 20 minutos antes de continuar.

Deje reposar pescados, carnes y aves para que se descongelen por completo. El tiempo de reposo para que se descongelen por completo variará según la cantidad que se descongele. Consulte la siguiente tabla.

Sugerencia: los alimentos sin volumen se descongelan mejor que los gruesos y las cantidades más pequeñas requieren menor tiempo que las más grandes. Recuerde esta sugerencia a la hora de congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados que tengan una temperatura aproximada entre -18 y -20 °C, utilice la siguiente tabla como guía.

Todos los alimentos congelados deben descongelarse al nivel de potencia para descongelar (180 W).

Tipo de alimento	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Tipo de carne				
Carne molida	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Colocar la carne en el plato de cerámica. Proteger los bordes más delgados con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento.
Bistec de cerdo	250 g	7½-8½		
Carne de ave				
Piezas de pollo	500 g (2 piezas)	14½-15½	15-40	Primero, colocar las piezas de pollo con la piel hacia abajo; si el pollo está entero, primero colocar con el lado de la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica plano. Proteger las partes más delgadas como alas y extremos con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento.
Pollo entero	900 g	28-30		

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 27 8/6/2013 12:04:57 PM

Tipo de alimento	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Pescado				
Filetes de pescado	250 g (2 piezas) 400 g (4 piezas)	6-7 12-13	5-15	Colocar el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica plano. Acomodar las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Proteger los extremos delgados con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento.
Frutas				
Frutos rojos	250 g	6-7	5-10	Esparcir los frutos sobre un plato de vidrio redondo plano (de diámetro grande).
Pan				
Panecillos (cada uno aprox. 50 g)	2 piezas 4 piezas	½-1 2-2½	5-20	Acomodar los bollos en un círculo o el pan de manera horizontal sobre papel de cocina en la mitad del plato giratorio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento.
Tostada/ Emparedado	250 g	4½-5		
Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500 g	8-10		

CONSEJOS ESPECIALES

DERRETIR MANTEQUILLA
Coloque 50 g de mantequilla en un plato hondo pequeño de vidrio. Cubra con una tapa de plástico. Caliente durante 30 o 40 segundos a 800 W, hasta que la mantequilla se derrita.

DERRETIR CHOCOLATE
Coloque 100 g de chocolate en un plato hondo pequeño de vidrio.
Caliente durante 3 o 5 minutos a 450 W, hasta que el chocolate se derrita. Revuelva una o dos veces mientras se derrite. ¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

DERRETIR MIEL CRISTALIZADA
Coloque 20 g de miel cristalizada en un plato hondo pequeño de vidrio. Caliente durante 20 o 30 segundos a 300 W, hasta que la miel se derrita.

DERRETIR GELATINA
Coloque láminas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría. Coloque la gelatina escurrida en un bol de vidrio Pyrex pequeño. Caliente durante 1 minuto a 300 W. Revuelva después de derretir.

COCINAR GLASEADO/BAÑOS (PARA PASTELES Y TARTAS)
Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cocine destapado en un bol de vidrio Pyrex durante 3½ a 4½ minutos a 800 W, hasta que el glaseado o baño esté transparente. Revuelva dos veces durante la cocción.

COCINAR MERMELADA
Coloque 600 g de frutas (por ejemplo, frutos rojos varios) en un bol de vidrio Pyrex de un tamaño adecuado con tapa. Agregue 300 g de azúcar para conservas y revuelva bien. Cocine con tapa durante 10 o 12 minutos a 800 W. Revuelva varias veces durante la cocción. Viértala directamente en frascos pequeños para mermelada con tapas a rosca. Ponga el frasco tapado boca abajo durante 5 minutos.

COCINAR BUDINES
Mezcle el polvo para budín con el azúcar y la leche (500 ml), siga las instrucciones del fabricante y revuelva bien. Utilice un bol de vidrio Pyrex del tamaño adecuado con tapa. Cocine con tapa durante 6½ a 7½ minutos a 800 W. Revuelva bien varias veces durante la cocción.

DORAR LÁMINAS DE ALMENDRA
Esparza de manera uniforme 30 g de almendras en láminas sobre un plato de cerámica mediano. Muévalas varias veces mientras las dora por 3½ a 4½ minutos a 600 W. Déjelas reposar durante 2 o 3 minutos en el horno. ¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 28 8/6/2013 12:04:57 PM

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Familiarizarse con un electrodoméstico nuevo siempre lleva un poco de tiempo. Si experimenta cualquiera de los problemas que se detallan a continuación, intente las soluciones que se ofrecen. Pueden ahorrarle el tiempo y los inconvenientes de una llamada innecesaria al servicio técnico.

Lo siguiente es normal.

- Hay condensación en el interior del horno
- Flujo de aire alrededor de la puerta y la cubierta exterior
- Reflejo de luz alrededor de la puerta y la cubierta exterior
- El vapor se escapa alrededor de la puerta o las ventilaciones

Los alimentos no están cocidos en absoluto

- ¿Configuró correctamente el temporizador y presionó el botón **Inicio/+30seg.** (Start/+30s)?
- ¿La puerta está cerrada?
- Puede haber sobrecargado el circuito eléctrico y ocasionado que se queme un fusible o se haya activado un disyuntor.

Los alimentos se cocinan de más o les falta cocción

- ¿Se configuró el tiempo de cocción adecuado para el tipo de alimento?
- ¿Se seleccionó el nivel de potencia adecuado?

El horno causa interferencia con radios o televisores

- Cuando el horno está en funcionamiento, puede causar una pequeña interferencia en televisores o radios. Esto es normal.
  - Solución: instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
- Si la interferencia es detectada por el microprocesador del horno, se puede reiniciar la pantalla.
  - Solución: Desconecte el cable de alimentación y vuelva a conectarlo. Reajuste el temporizador.

La bombilla de luz no funciona.

- La bombilla de luz no debe ser reemplazada por el usuario por cuestiones de seguridad. Comuníquese con el servicio de atención al cliente de Samsung más cercano para que un ingeniero calificado se acerque a reemplazar la bombilla.

Se producen chispas y craqueos (arco eléctrico) en el interior del horno

- ¿Utilizó una fuente con bordes de metal?
- ¿Dejó un tenedor u otro utensilio de metal dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio demasiado cerca de las paredes internas?

Si las guías anteriores no le permiten resolver el problema, comuníquese con el centro local de atención al cliente de SAMSUNG. Tenga preparada la siguiente información:

- El número de modelo y el número de serie que en general están impresos en la parte posterior del horno
- Los detalles de su garantía
- Una descripción precisa del problema

Luego comuníquese con su distribuidor local o con el servicio de posventa de SAMSUNG.

CÓDIGO DE ERROR

Significado del mensaje “SE”

- El mensaje “SE” indica que hay que limpiar las teclas y verificar si hay agua en la superficie que rodea las teclas. Apague el horno y vuelva efectuar la configuración. Si vuelve a ocurrir, llame a su centro local de atención al cliente de SAMSUNG.

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 29 8/6/2013 12:04:58 PM

especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza en todo momento por mejorar sus productos. Es por eso que tanto las especificaciones de diseño como las instrucciones para el usuario están sujetas a cambio sin previo aviso.

Modelo	MS23F301T**, MS23F302T**
Fuente de alimentación	220 V ~ 50 Hz
Consumo de energía Microondas	 1150 W
Potencia de salida	100 W / 800 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75S (31)
Método de enfriamiento	Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (An. x Al. x Prof.) Exterior Cavidad del horno	 489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm
Volumen	23 litros
Peso Neto	 12 kg aprox.

NOTAS

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 30 8/6/2013 12:04:58 PM

NOTAS

NOTAS

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
MEXICO	01-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
ARGENTINE	0800-333-3733	
Uruguay	40543733	
Paraguay	98005420001	
BRAZIL	0800-124-421 4004-0000	
CHILE	800-SAMSUNG(726-7864) From mobile 02-24 82 82 00	www.samsung.com/cl
Bolivia	800-10-7260	www.samsung.com
COLOMBIA	01-8000112112 Bogotá: 6001272	www.samsung.com/co
COSTA RICA	0-800-507-7267	www.samsung.com/latin (Spanish) www.samsung.com/latin_en (English)
DOMINICA	1-800-751-2676	
ECUADOR	1-800-10-7267	
EL SALVADOR	800-6225	
GUATEMALA	1-800-299-0013	
HONDURAS	800-27919267	
NICARAGUA	00-1800-5077267	
PANAMA	800-7267	
JAMAICA	1-800-234-7267	www.samsung.com
PERU	0-800-777-08 (Only from landline) 336-8686 (From HHP & landline)	
PUERTO RICO	1-800-682-3180	
TRINIDAD & TOBAGO	1-800-SAMSUNG(726-7864)	
VENEZUELA	0-800-100-5303	

MS23F301TAK_ZS_DE68-04228A_MES.indd 32 8/6/2013 12:04:58 PM